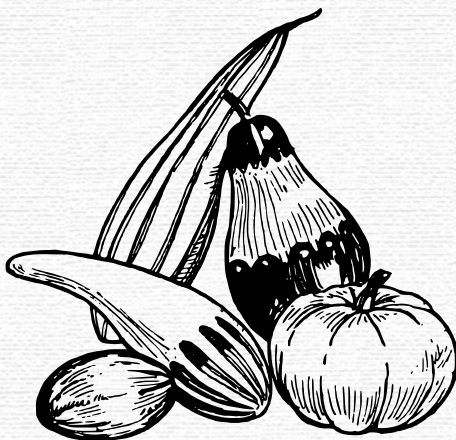


La carte

BY HC



Bienvenue,

L' équipe du Commerce vous propose un menu à base de produits frais et de saison. Nous nous efforçons de nous approvisionner auprès des producteurs locaux en veillant à la fraîcheur maximale des produits.

Nous sommes particulièrement vigilants quant à la traçabilité et à l'origine des matières premières. Ce désir de rechercher l'excellence peut conduire à l'absence de certains plats lors de votre visite. Ne nous en tenez pas rigueur, c'est la preuve de notre détermination à respecter nos engagements.

Notre carte évolutive prend en compte la saisonnalité des produits.

Amélie, Loïc, Marion et Enzo sont à votre écoute pendant le service avec un objectif commun : vous faire passer un agréable moment !

TOUTE NOTRE CARTES EST FAITE AVEC DES PRODUITS
FRAIS SEUL NOS FRITES ET NOS GLACES SONT
SURGELÉES

PROVENANCE DES PRODUITS :

Pains (table et burger) : Boulangerie Albouy, Rieupeyrroux

Viande :

*Filet de veau d'Aveyron & du Ségala : Boucherie P. Themines

*Tête de veau : Sovia (Onet-le-Château)

*Bœuf : Vache achetée entière et choisie avec la SARL PRIVAT à Rieupeyrroux

*Volaille : la ferme de l'hom (lunac), Sovia (Onet-le-Château)

Boucherie - Charcuteries - Tripous

L. Bourthoumieu (Rieupeyrroux)

Poisson : LEMOSIN MAREA / SOBOMAR

Fromages : Charade, Distrisud (Marssac-sur-Tarn), Ferme de la Roselle

Foie gras : Aveyron foie gras (Luc la Primaube) , Sysco France (St Sulpice)

Fruits & Légumes : Morlhon (Lioujas)

Breton (Olemps) : Œufs, jambon, poitrine fumée

FORMULES DU JOUR

Le midi en semaine

**Entrée,
Plat,
Dessert**

15.50€

**Entrée,
Plat,**

13.50€

**Plat,
Dessert**

13.50€

Plat unique

11.50€

Nos entrées

À LA CARTE

Tataki de bœuf

14€

L'incontournable Salade César

(poulet pané, parmesan, tomates, sauce César)

14€

Mousseline d'asperges sur sablé aux noix de pécan

15€

Cromesquis de pied de porc sauce gribiche

14€

Salade au Roquefort crémé, croustons et lardons

14€

Omelette au jambon blanc ou Ciboulette

11€

La Tête de Veau à notre façon

12€

Jambon à la croute de Laguiole

14€



Nos plats

À LA CARTE

Le Filet de Veau d'Aveyron & du Ségala,

foie gras poêlé

28€

Tripous de Rieupeyrroux

15€

Crémaillou chaud (fromage de la Roselle), cochonaille et pomme de terre

16€

Magret entier (en moyenne 400gr)

saucés poivre ou aux fraises

25.00€

**Balotine de saumon
à la crème légère à l'ail**

25€

Le Pendu de Gambas

à la compotée de tomates

26€

Bœuf bourguignon coquille

15€

Notre Pavé de Bœuf

Sauce Poivre

Bœuf issu de producteurs locaux

22€

Burger Big Del

(steak haché de bœuf, poitrine fumée, cheddar, sauce burger maison)

16€

**Les coquillettes fraîche emmental et
chiffonnade de jambon blanc**

(past'Aveyron Baraqueville)

12.00€

Tartare de Bœuf coupé au couteau 250gr

saucés préparée mais pas mélan

19€

Toutes nos viandes et poissons sont servis avec des légumes et féculant ou frites et salade



ME

“HC”

NU

27€

Tataki de boeuf

ou

Mousseline d'asperges sur sablé aux noix de pécan

ou

Cromesquis de pied de porc sauce gribiche

ou

Salade au roquefort crémé, croutons et lardons



Ballotine de saumon à la crème légère à l'ail

ou

**Magret de canard
sauces aux fraises**

ou

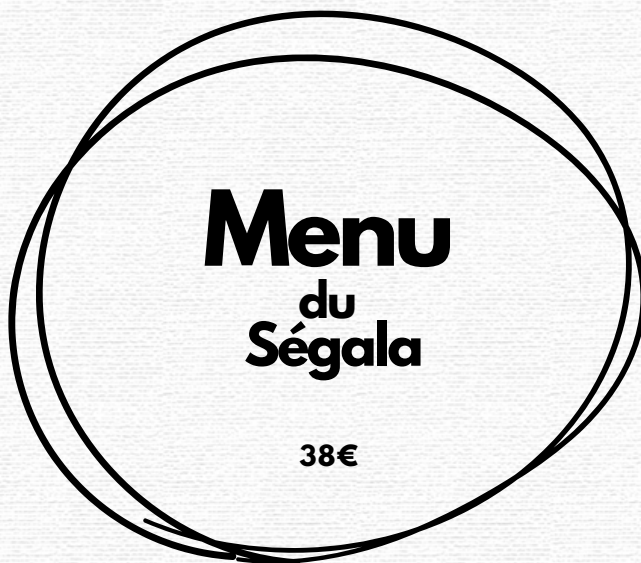
Notre Pavé de Bœuf
Sauce poivre servie à part
Bœuf issu de producteurs locaux

ou

Tripous de Rieupeyrroux



Dessert au choix



Mise en bouche

à suivre

Tête de veau à notre façon

à suivre

Filet de veau d'Aveyron & du Ségala & son foie gras poêlé

à suivre

L'assiette de fromages

à suivre

Dessert au choix

Pour les pitchous

Jusqu'à 12 ans

MENU PETITOU

9€

Tenders de poulet maison

ou

Steak haché de bœuf frais

ou

Fish & Chips de Cabillaud

2 boules de glace

(la laitière)

MENU DES GRANDS !

11€

Assiette de saucisson

Tenders de poulet maison

ou

Steak haché de bœuf frais

ou

Fish & Chips de Cabillaud

2 boules de glace

(la laitière)

Nos desserts à la carte : 5.00€

Notre assiette de fromages locaux à la carte: 7.00€

BON APPÉTIT !

